



двухлетняя
гарантия
RATIONAL

Оформите прямо сейчас 2-летнюю гарантию
и бесплатное членство в ClubRATIONAL

www.rational-online.com/warranty

Руководство по эксплуатации CombiMaster



Объяснение пиктограмм



Опасность!

Ситуация, грозящая непосредственной опасностью, которая может привести к тяжёлым увечьям или к смерти.



Предупреждение!

Ситуация, грозящая потенциальной опасностью, которая может привести к тяжёлым увечьям или к смерти.



Осторожно!

Потенциально опасная ситуация, которая может привести к лёгким травмам.



Агрессивные вещества



Опасность пожара!



Опасность ожога!



Внимание: Несоблюдение указаний может привести к причинению материального ущерба.



Советы и рекомендации по эксплуатации на каждый день.



AE44

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой нового CombiMaster.

Приобретя CombiMaster, Вы выбрали пароконвектомат премиум-класса.

Благодаря исключительно высокому качеству блюд и практически неограниченным возможностям обработки продуктов CombiMaster на долгие годы станет Вашим надёжным партнёром на кухне.

Мы предоставляем годовую гарантию начиная с даты первой установки аппарата.

Гарантия не распространяется на повреждения стекла, на лампы накаливания и материал уплотнения, а также на дефекты, обусловленные ошибками при монтаже, эксплуатации, техобслуживании, ремонте и очистке от накипи.

Желаем Вам получить удовольствие от работы с Вашим CombiMaster.

**С уважением,
РАЦИОНАЛЬ АГ**

В нашу службу по работе с заказчиками Вы можете обратиться в любой из 7 дней недели по телефону: +49 8191 327333.

При возникновении любых эксплуатационно-технических вопросов наберите номер RATIONAL Chef@Line: +49 8191 327300.

Дилер	Фирма, выполнившая установку и подключение аппарата Дата установки и подключения: _____
Номер аппарата:	

Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования!

Указания по технике безопасности	5
Ответственность	7
Уход, контроль, техобслуживание и ремонт	8
Контроль, техобслуживание и ремонт	8
Функциональные элементы	9
Указания по эксплуатации аппарата	10
Работа с ручным душем	12
Общие указания по управлению	13
Элементы управления	14
Рабочие режимы	15
Рабочий режим "Пар"	16
Рабочий режим "Горячий воздух"	18
Рабочий режим "Пароконвекция"	21
Рабочий режим "Низкотемпературный пар"	23
Рабочий режим "Регенерация Finishing®"	25
Работа с термозондом	27
Функция Cool Down	30
Настройки аппарата: Цельсий / Фаренгейт	30
Очистка	31
Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи	33
Прерывание процесса удаления накипи	36
Опорожнение парогенератора	36
Сообщения о неисправностях	37
Производительность аппарата.	38
Прежде чем позвонить в службу по работе с заказчиками	56
Технические работы, выполняемые своими силами	58
EG-объявление о единообразии электрических аппаратов	59
EG-объявление о единообразии газовых аппаратов	60
ClubRATIONAL	61



Указания по технике безопасности



Предупреждение!

Ошибки при установке, сервисном и техническом обслуживании или при очистке, а также изменения в аппарате могут привести к повреждениям, травмам или смерти. Внимательно прочитайте руководство оператора, прежде чем присутствовать к эксплуатации аппарата.

Этот аппарат разрешается использовать только для приготовления блюд на промышленных кухнях. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.

Запрещается готовить в аппарате продукты, содержащие легко воспламеняющиеся вещества (например, продукты, содержащие спирт). Возможно самовозгорание веществ с низкой температурой вспышки – опасность пожара!

Использовать средства для очистки аппарата и для очистки от накипи, а также прилагающиеся к ним аксессуары разрешается только для целей, описанных в настоящем руководстве. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.

При повреждении стекла замените стекло целиком



Предупреждение!

Только для газовых аппаратов

- Если Ваш аппарат установлен под вытяжным зонтом, зонт должен быть включён во время работы аппарата – газы могут вызвать ожоги!
- Если Ваш аппарат подсоединён к дымоходу, необходимо регулярно производить очистку выводных труб в соответствии с нормами Вашей страны – опасность пожара! (По этим вопросам свяжитесь с организацией, производившей установку Вашего аппарата)
- Не кладите никакие предметы на выпускные трубы Вашего аппарата – опасность пожара!
- Запрещается блокировать и загромождать какими-либо предметами зону под днищем аппарата – опасность пожара!
- Эксплуатировать аппарат разрешается только при отсутствии ветра – опасность пожара!



Действия при появлении запаха газа:

- Немедленно перекройте подачу газа!
- Не прикасайтесь к электрическим переключателям!
- Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения!
- Избегайте открытого огня и образования искр!
- С помощью внешнего телефона немедленно проинформируйте о случившемся ответственное предприятие газоснабжения (если предприятие газоснабжения недоступно, вызовите пожарных)!



Указания по технике безопасности

Храните настоящее руководство таким образом, чтобы к нему мог обратиться в любое время каждый из пользователей аппарата!

Эксплуатировать аппарат запрещается детям, лицам с ограниченными физическими и умственными способностями, а также с ограниченной чувствительностью, лицам, не имеющим опыта и/или соответствующих знаний, за исключением случаев, когда эксплуатация контролируется лицом, ответственным за соблюдение требований техники безопасности.

Осуществлять управление аппаратом допускается только руками. Повреждения, вызванные использованием острых и прочих предметов, отменяют действие гарантии.

Чтобы избежать несчастных случаев и повреждения аппарата, обязательно необходимо регулярно проводить тренировки и инструктаж по технике безопасности для персонала.



Предупреждение!

Проверка ежедневным включением и эксплуатацией

- *Заблокируйте заслонку воздухопровода сверху и снизу в соответствии с указаниями – вращающееся колесо вентилятора может привести к травмированию!*
- *Убедитесь, что навесные рамы или рама с направляющими надлежащим образом зафиксированы в рабочей камере – ёмкости с горячими жидкостями могут упасть или выскользнуть из рабочей камеры – опасность ожога!*
- *Перед использованием аппарата для приготовления пищи убедитесь, что в рабочей камере отсутствуют остатки очистителя. Тщательно смойте остатки очистителя в рабочей камере с помощью ручного душа – опасность химического ожога!*



Указания по технике безопасности



Предупреждение!

Указания по технике безопасности при эксплуатации аппарата

- Если ёмкости наполняются жидкостью или продуктом, разжижающимся в процессе приготовления, нельзя использовать уровни загрузки выше тех, которые позволяют оператору заглянуть в ёмкости в рабочей камере, – опасность ожога!
Указательные наклейки прилагаются к аппарату.
- Всегда открывайте дверь рабочей камеры очень медленно (горячие испарения) – опасность ожога!
- Прикасайтесь к аксессуарам и другим предметам, находящимся в горячей рабочей камере, только в термозащитной одежде – опасность ожога!
- Внешняя температура аппарата может превышать 60°C, прикасайтесь только к органам управления – опасность ожога!
- Ручной душ и вода из ручного душа могут быть горячими – опасность ожога!
- Режим "Охлаждение" – включайте функцию "Охлаждение" только тогда, когда заслонка воздухопровода надлежащим образом заблокирована, – опасность травмирования!
- Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!
- Очистка – агрессивные химические вещества – опасность химического ожога!
При проведении очистки обязательно носите соответствующую защитную одежду, защитные очки, перчатки, защитную маску для лица. Соблюдайте указания по технике безопасности, приведённые в разделе „Ручная очистка“.
- Не храните легко воспламеняющиеся или горючие материалы поблизости от аппарата – опасность пожара!
- Когда передвижные аппараты и рамы с направляющими не перемещаются, задействуйте стопорные тормоза колёс. На неровном полу тележки могут покатиться самостоятельно – опасность травмирования!
- При мобильном использовании рам с направляющими всегда задействуйте блокировку ёмкостей. Накрывайте ёмкости с жидкостями, чтобы горячие жидкости не выплёскивались, – опасность ожога!
- При загрузке и выгрузке тележки-кассеты для тарелок и рамы с направляющими транспортировочная тележка должна быть надлежащим образом закреплена у аппарата – опасность травмирования.
- Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки, а также аппараты, установленные на роликах, могут опрокинуться при транспортировке по неровной поверхности или через порог – опасность травмирования!

Ответственность

Установка и ремонт аппаратов, выполняемые не авторизованными специалистами или с использованием не оригинальных запасных деталей, а также внесение любых технических изменений, не согласованных с производителем, приводят к прекращению гарантии и ответственности производителя за продукт.



Уход

Чтобы сохранить высокое качество нержавеющей стали, а также по соображениям гигиены и для избежания неисправностей необходимо ежедневно производить очистку аппарата. Следуйте указаниям, приведённым в разделе „Ручная очистка“.



Предупреждение!

Если не производить очистку аппарата или производить недостаточную очистку, отложения жира или остатки продуктов питания могут воспламениться в рабочей камере – опасность пожара!

- Чтобы избежать коррозии рабочей камеры, при эксплуатации исключительно в режиме влажного жара (приготовление на пару) также следует производить очистку аппарата ежедневно.
- Чтобы избежать коррозии, следует регулярно (прибл. раз в 2 недели) обрабатывать рабочую камеру растительным маслом или жиром.
- Запрещается использовать оборудование для очистки под высоким давлением.
- Запрещается обрабатывать аппарат кислотами или подвергать воздействию кислотных паров, в противном случае будет повреждён пассивный слой хромоникелевой стали, и аппараты могут изменить цвет.
- Используйте только средства очистки, выпущенные производителем аппарата. Использование средств очистки других производителей может привести к повреждениям, а следовательно, к отмене действия гарантии.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства.
- Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры неабразивным моющим средством увеличивает срок службы.
- Фильтр приточного воздуха следует 1 раз в месяц вынимать и прочищать (см. раздел «Технические работы»).

Контроль, техобслуживание и ремонт

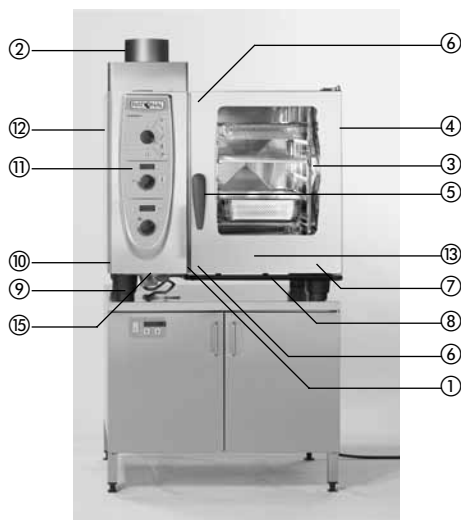


Опасность – высокое напряжение!

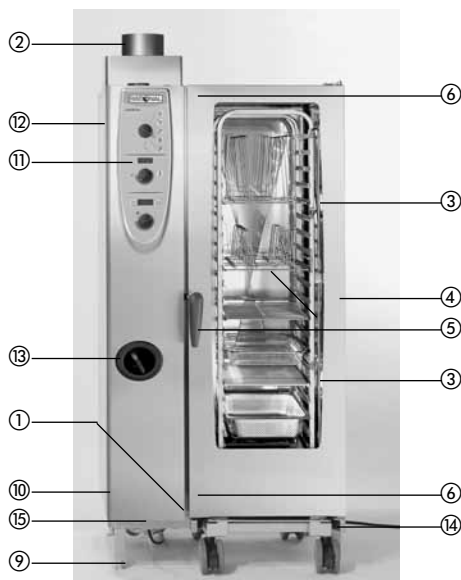
- Производить контроль, работы по техобслуживанию и ремонту разрешается только обученным профессионалам.
- При проведении очистки (за исключением ручной очистки), контроля, техобслуживания и ремонта аппарат следует отключить от электросети.
- При использовании аппарата на роликах (передвижного) следует таким образом ограничить возможности перемещения аппарата, чтобы при перемещении он не повредил электропроводку, трубы подачи и слива воды. При перемещении аппарата необходимо обеспечить его отключение от электросети, водопровода и канализации надлежащим образом. При возвращении аппарата на исходное место следует надлежащим образом ограничить возможности его перемещения и снова установить подключение к электросети, водопроводу и канализации.
- Чтобы убедиться, что аппарат находится в технически безупречном состоянии, необходимо не реже 1 раза в год поручать проведение техобслуживания авторизованному сервис-партнёру.

Функциональные элементы

- ① **Номер аппарата**
(виден только при открытой дверце)
- ② **Предохранительное устройство контроля за потоком газа** (опция)
(только для газовых аппаратов)
- ③ **Подсветка рабочей камеры**
- ④ **Двойная стеклянная дверца аппарата**
- ⑤ **Дверная ручка**
Настольные аппараты: ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные аппараты: ручка открывается одной рукой
- ⑥ **Деблокиратор для разъединения створок двойной стеклянной дверцы** (внутри)
- ⑦ **Встроенный саморазгружающийся дверной водосборник** (внутри)
- ⑧ **Водосборник аппарата с прямым подключением к системе слива**
- ⑨ **Ножки аппарата** (регулируемые по высоте)
- ⑩ **Фирменная табличка**
(с указанием всех важных данных, таких как потребляемая мощность, вид газа, напряжение, число фаз и частота, а также с указанием типа и номера аппарата, см. также функции/настройки/тип, Номер опции)
- ⑪ **Панель управления**
- ⑫ **Обшивка электроблока**
- ⑬ **Ручной душ** (опция)
(с автоматическим сматывающим устройством)
- ⑭ **Направляющие** (напольные пароконвектоматы)
- ⑮ **Воздушный фильтр**
(приток воздуха в электроблок)



Настольный аппарат 6 x 1/1 GN, аналогично для 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN.



Напольный аппарат 20 x 1/1 GN, аналогично для 20 x 2/1 GN.

- Старайтесь не размещать сильные источники тепла (напр., гриль, фритюрница и т.п.) вблизи аппарата.
- Аппарат допускается эксплуатировать только в помещениях с температурой выше 5°C. Если температура окружающей среды ниже +5°C, перед началом работы с аппаратом необходимо нагреть рабочую камеру до комнатной температуры (> +5°C).
- Как только открывается дверца рабочей камеры, система нагрева и колесо вентилятора автоматически выключаются. Активируется встроенный тормоз колеса вентилятора. Колесо вентилятора недолго продолжает вращаться по инерции.
- При работе в режиме гриля или жарения (напр., цыплёнок) следует всегда вставлять специальную ёмкость для стекающего жира.
- Используйте только жаростойкие оригинальные аксессуары, изготовленные производителем аппарата.
- Всегда очищайте аксессуары перед употреблением.
- Во время длительных перерывов в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата слегка приоткрытой.
- Дверца рабочей камеры имеет функцию захлопывания. У наполных аппаратов дверца плотно закрыта только тогда, когда дверная ручка находится в вертикальном положении.
- Во время длительных перерывов в работе (например, на выходные) перекрывайте подачу воды, газа или электроэнергии к аппарату.
- По окончании срока службы запрещается утилизировать аппарат с обычным мусором и помещать его в контейнеры для старого оборудования, расположенные в общественных сборных пунктах. Мы будем рады помочь Вам с утилизацией аппарата.

Макс. объём загрузки в зависимости от размера аппарата

6 x 1/1 GN	30 кг (каждая загрузка – не более 15 кг)
6 x 2/1 GN	60 кг (каждая загрузка – не более 30 кг)
10 x 1/1 GN	45 кг (каждая загрузка – не более 15 кг)
10 x 2/1 GN	90 кг (каждая загрузка – не более 30 кг)
20 x 1/1 GN	90 кг (каждая загрузка – не более 15 кг)
20 x 2/1 GN	180 кг (каждая загрузка – не более 30 кг)



Превышение максимальных объёмов загрузки может привести к повреждению аппарата.

Соблюдайте максимальные объёмы загрузки продуктов, приведённые в руководстве по эксплуатации.

Указания по эксплуатации аппарата

Настольные аппараты с навесной рамой

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Чтобы снять навесную раму, слегка приподнимите её посередине и выньте из переднего фиксатора.
- Поверните навесную раму к центру рабочей камеры.
- Приподнимите навесную раму и выньте её из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.



Работа с рамой с направляющими, тележкой-кассетой для тарелок и транспортировочной тележкой для настольных моделей (опция)

- Снимите навесную раму, как описано выше.
- Уложите направляющие на специальные фиксаторы на дне аппарата. Проследите за точностью посадки при фиксации (4 штифта).
- Учтите, что аппарат необходимо выровнять в точном соответствии с высотой транспортировочной тележки.
- Вкатите транспортировочную тележку до упора по направляющей и убедитесь, что транспортировочная тележка надлежащим образом зафиксирована у аппарата.
- Вставьте в аппарат раму с направляющими или вкатите тележку-кассету для тарелок до упора и убедитесь в исправности фиксаторов в аппарате.
- Чтобы вынуть раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок, разблокируйте фиксаторы и выкатите тележку из рабочей камеры. Перед этим установите термозонд в исходное положение на направляющей.
- При транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты для тарелок проследите за тем, чтобы они были надёжно зафиксированы на транспортировочной тележке.



Работа с ручным душем

- Для использования ручного душа вытяните душевой шланг минимум на 20 см.
- Нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды.
- Ручной душ должен возвращаться в исходное положение медленно.



Осторожно!

Ручной душ и вода из ручного душа могут быть горячими – опасность ожога!



Ручной душ не имеет фиксатора предельного положения. Попытка с усилием вытянуть ручной душ больше, чем на максимальную длину, приводит к повреждению шланга.

Убедитесь, что после использования ручного душа шланг полностью смотан.

Запрещается использовать ручной душ для охлаждения рабочей камеры.

Общие указания по управлению

H2O

При включении на дисплее появляется указание „H2O“. Это означает, что парогенератор ещё не наполнен водой. После заполнения парогенератора сообщение автоматически исчезнет.



Если температура рабочей камеры выше, чем установленная Вами, то мигает кнопка выбранного рабочего режима (например, „на пару“).

(Об охлаждении рабочей камеры см. в разделе „Cool Down“).



Настройка времени

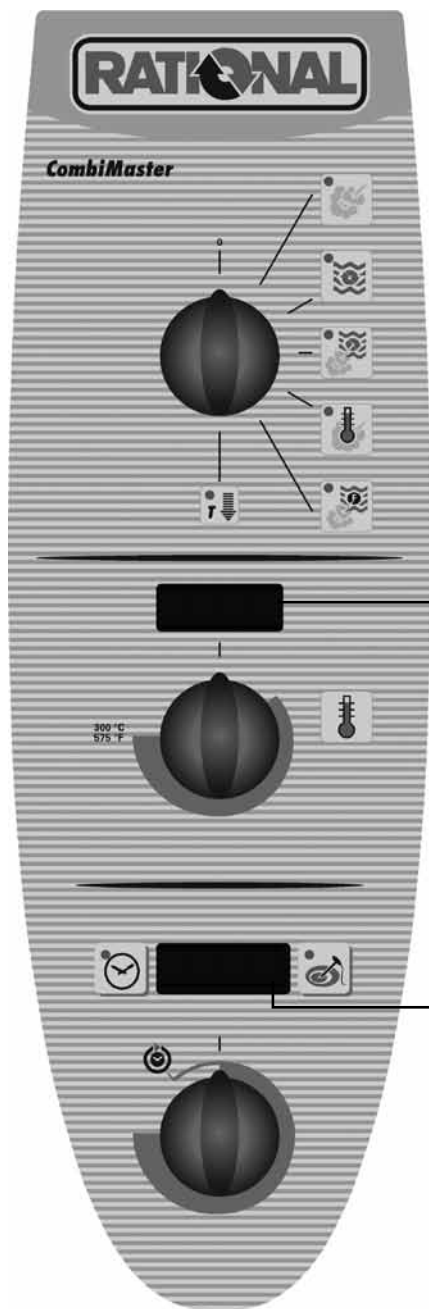
Время приготовления длительностью до 30 минут вводится с 1-минутным интервалом, а начиная с 30 минут – с 5-минутным интервалом.



„СБРОС“ (только для газовых моделей)

При сбое функции горелки на дисплее отображается сообщение „rES“. Через 15 сек. раздаётся звуковой сигнал. При нажатии на кнопку часов автоматический процесс зажигания начинается заново. Если прибл. через 15 сек. сообщение „rES“ не отображается на дисплее снова, это означает, что пламя есть и аппарат готов к работе. Если сообщение появляется снова, несмотря на повторное нажатие, обратитесь в сервисную службу!

Элементы управления



Пар (100°C).



Горячий воздух (30°C - 300°C).



Пароконвекция (30°C - 300°C).



Переключатель рабочих режимов.



Низкотемпературный пар (30°C - 99°C).



Регенерация Finishing® (30°C - 300°C).



Дополнительная функция „Cool Down“.

Индикатор температуры рабочей камеры



Регулятор температуры рабочей камеры



Индикатор режима нагрева



Кнопка „Часы“
(от 0 часов до 23 ч 59 мин)



Кнопка „Температура внутри продукта“
(0°C - 99°C)

Индикатор времени /
температуры внутри продукта



Регулятор времени /
температуры внутри продукта

Рабочие режимы



Рабочий режим „Пар“

Мощный парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Он подается без давления в рабочую камеру, а вентилятор обеспечивает его быструю циркуляцию в ней. Благодаря запатентованной регулирующей системе пар всегда поступает в таком количестве, которое действительно необходимо для продукта. В этом рабочем режиме установлена постоянная температура рабочей камеры: 100°C.



Рабочий режим „Горячий воздух“

Мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Вентилятор равномерно распределяет его в рабочей камере. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.



Рабочий режим „Пароконвекция“

Регулирующая система позволяет комбинировать друг с другом оба рабочих режима - „Пар“ и „Горячий воздух“. Это сочетание обеспечивает горячий и влажный климат рабочей камеры, необходимый для особенно интенсивной тепловой обработки. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C. При этом в рабочей камере всегда установлена оптимальная влажность, препятствующая пересыханию продукта.



Рабочий режим „Низкотемпературный пар“

Электронная регулирующая система с помощью термодатчиков поддерживает во всей рабочей камере предварительно заданную постоянную температуру с точностью до одного градуса. Точное управление и техника автоматического регулирования обеспечивают оптимальный климат рабочей камеры для каждого продукта. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 99 °C.



Рабочий режим „Регенерация Finishing®“

Комбинация рабочих режимов „пар“ и „горячий воздух“. При этом в рабочей камере создается оптимальный микроклимат, препятствующий как засыханию продукта, так и образованию нежелательных лужиц. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30° до 300°C.



Рабочий режим "Пар"



„Пар“

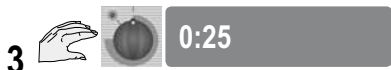
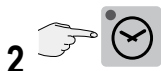
Парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. В этом рабочем режиме установлена постоянная температура рабочей камеры: **100°C**.

Виды тепловой обработки:

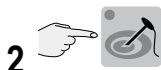
Приготовление на пару, тушение, бланширование, варка на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование.



1 Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



Или Вы работаете с термозондом



Задано **Фактически**

Продукты

• Mise en place (предварительная подготовка)

Томаты „конкассе“, гарниры (овощи, фрукты), грибы, бланширование жульен и брунуа (Brunoise), бланширование овощей для начинок, рулетов и т.д., очистка лука, каштанов, вымачивание бобовых.

• Закуски

Яичница-болтунья, пошированные яйца в формочке, яйца, сваренные вкрутую, спаржа, овощные фланы, фаршированные овощи (лук репчатый, кольраби, лук порей, сельдерей и т.д.)

• Суповые засыпки

Фрикадельки из печени, клецки из шпината, маульташен, равиоли, овощи „goyale“.

• Основные блюда

Вареная говядина, копченая свинина, свиная ножка, язык, курица для супа, ножки индейки, мясной студень, рыба.

• Гарниры

Ризотто / рис, клецки (из пшеничного хлеба, по-богемски, хлебные, приготовленные в салфетке на пару), фрикадельки, макаронные изделия (лапша), овощи свежие и глубокой заморозки, овощной пудинг, картофельные рулеты, картофель очищенный, неочищенный, разрезанный на ломтики одинаковой формы и величины.

• Десерты

Фрукты свежие или глубокой заморозки (например, горячий десерт из малины), компоты, рис, сваренный на молоке.



Рабочий режим "Пар"



Рекомендации

- Ежедневно проверяйте и обдумывайте, какие компоненты можно готовить вместе в режиме „Пар“, чтобы добиться высокого коэффициента использования Вашего Combi-Master. Учтите, что рыбу, мясо, овощи, гарниры и фрукты (если требуется приготовить их именно по данной технологии) можно готовить одновременно.
- Картофель готовьте в перфорированных гастроемкостях GN, перфорация обеспечивает более быстрое и интенсивное прохождение пара и, соответственно, приготовление.
- Овощную основу для соуса можно собирать в емкость, установленную на нижнем уровне аппарата.
- Лучше использовать две более мелких гастроемкости GN, чем одну глубокую => толщина слоя меньше, верхние продукты не придавливают нижние.
- Клецки или фрикадельки укладывайте не слишком плотно в плоскую закрытую гастроемкость GN.
- Рис и крупы (приготавливаемые как отдельный продукт) замачивайте в воде: на 1 часть зерна 1,5 - 2 части воды.
- Томаты очень легко очистить от кожицы: обработать их примерно в течение 1 мин. в режиме „Пар“ и затем быстро охладить в холодной воде.



Рабочий режим "Горячий воздух"



„Горячий воздух“

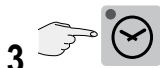
Мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.

Виды тепловой обработки:

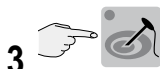
Выпечка, жарение, гриль, обжаривание во фритюре, запекание, глазирование.



1 Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



Или Вы работаете с термозондом



Задано Фактически

Продукты

• Mise en place (предварительная подготовка)

Обжаривание шпика, костей, расстойка теста (дрожжи).

• Закуски

Мясные тефтели, полноценные запеканки (Vollwertauflaufe), запеченные овощи, овощные паштеты, паштеты, ростбиф, куриные крылышки, Finger food (закуски, которые едят руками), утиная грудка, пирог „киш“, выпечка из сдобного песочного теста, тарталетки.

• Суповые засыпки

Гренки из соленого бисквитного теста, гренки с окороком, гренки с сыром.

• Основные блюда

Стейк, ромштекс, „Ти-Бон“, печень, биточки, куриная грудка, куриные ножки, цыпленок (половина / целый), индейка, фазан, перепел, продукты в панировке, панированные полуфабрикаты, рубленые котлеты, утиная грудка, отбивные котлеты, пицца.

• Гарниры

Картофельные оладьи, жареный картофель, картофель „Грате“, рёсти, картофель в фольге, картофель „Айдахо“, картофельное суфле, картофель „Maugette“, картофель „Дюшес“.

• Десерты

Бисквит, яичный меланж, песочное тесто, сдобная выпечка, слоеное тесто, круассаны, хлеб, булочки, багеты, сдобное песочное тесто, яблочный штрудель, хлебобулочные изделия (прошедшие предварительную теплообработку), продукты глубокой заморозки.



Рабочий режим "Горячий воздух"



Рекомендации

- **Продолжительность приготовления**
Продолжительность приготовления зависит от качества, веса и толщины обрабатываемого продукта.
Заполняйте решетки или гастроемкости не слишком плотно, чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха.
- **Общие указания по приготовлению продуктов быстрого обжаривания**
 - Предварительный нагрев - при максимально высокой температуре (300°C) для создания достаточного теплового буфера.
 - Максимально быстрая загрузка, чтобы не допустить значительного снижения температуры в рабочей камере.
 - В ходе процесса приготовления (при полной загрузке) на короткое время приоткрыть дверцу, чтобы удалить из аппарата излишнюю влагу.
 - При приготовлении продуктов быстрого обжаривания и продуктов, которые при жарении отдают много влаги (например, куриные ножки), уменьшить объем загрузки до 75 - максимум до 50% от теоретически возможного максимального объема.
- **Обжаривание панированных продуктов**
Возможно с любым видом панировочной смеси. Для более интенсивного подрумянивания используйте специальные жиры или смесь масла с паприкой. Продукты тщательно обвалить в панировке, обработать жидким жиром. Не заполнять аппарат слишком плотно.
Основное правило: Кусок мяса толщиной 1 см нужно готовить около 8 - 10 минут.
Предварительный нагрев: до 300°C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева).
Оптимальная толщина кусков: от 1,5 до 2 см.
Аксессуары: противень для жарения и выпекания или ёмкость с гранитовой эмалью. Чтобы продукт подрумянивался одинаково сверху и снизу, нужно выбрать соответствующую толщину противня или одинаковый размер ёмкостей.
- **Запекание**
Блюд из белого и темного мяса, рыбы и ракушек, спаржи, салатного цикория, брокколи, фенхеля, томатов, тостов.
Предварительный нагрев: до 300°C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева). После загрузки установите необходимую температуру.
Например: решетки и емкости (20 мм) для запекания тостов, стейков и супов.



Рабочий режим "Горячий воздух"

- **Выпекание**

Предварительный нагрев: до температуры выпекания. Если аппарат загружается полностью, при необходимости установите более высокую температуру предварительного нагрева.

Температура выпекания: примерно на 20 - 25°C ниже, чем в обычной печи.

При выпекании булочек используйте только каждый второй уровень загрузки.

При выпекании полуфабрикатов глубокой заморозки предварительно разогрейте рабочую камеру до 300°C.

Разморозьте тестовые заготовки и оставьте их на короткое время для расстойки.

Аксессуары:

Используйте перфорированный противень с тефлоновым покрытием, противень для выпекания и жарения или гостроемкость GN с гранитовой эмалью.



Рабочий режим "Пароконвекция"



„Пароконвекция"

Регулирующая система позволяет комбинировать друг с другом оба рабочих режима - „Пар" и „Горячий воздух". Это сочетание обеспечивает горячий и влажный климат рабочей камеры, необходимый для особенно интенсивной тепловой обработки. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.

Виды тепловой обработки: жарение, выпекание.



1

Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



2

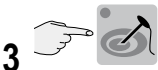


3



4

Или Вы работаете с термозондом



3



4

Задано

Фактически

Продукты

• **Mise en place (предварительная подготовка)**
Обжаривание костей.

• **Закуски**

Пирог „Киш лорен", овощная запеканка, фланы, мусака, лазанья, каннелони, пазлья, запеканка из лапши.

• **Основные блюда**

Жаркое (говядина, телятина, свинина, баранина, птица, дичь), рулеты, фаршированные овощи (паприка, баклажаны, капуста кочанная, лук репчатый, кольраби), запеченные овощи (цветная капуста), ножки индейки, фаршированная телячья грудинка, лапша с окороком, флан, свиная рулька, свиная грудинка, различные виды омлета.

• **Гарниры**

Картофель "Грате", продукты глубокой заморозки (картофельные пирожки с начинкой, Ö), картофельная запеканка.

• **Десерты**

Дрожжевое тесто.

• **Разное**

Хлеб, булочки, крендели (тестовые заготовки глубокой заморозки, заготовки для кренделей).



Рабочий режим "Пароконвекция"



Рекомендации

- Продукты для жарения укладывайте не слишком близко друг к другу, чтобы тепловая обработка была равномерной.
- Для жаркого со шкуркой или крупных кусков подавайте пар в течение примерно 1/3 времени приготовления.
- Конденсат собирайте в специальную емкость (вспомогательные направляющие) и добавляйте к обжаренным косточкам - для приготовления соуса.

• Приготовление соусов

- Установите во вспомогательные направляющие закрытую емкость.
- Кости, мирпуа, пряности положите в емкость и обжарьте под приготавливаемым мясом.
- Добавьте жидкость.
- Тушите в течение всего времени приготовления.
- Высоко концентрированная основа для соусов.

• Рулеты

уложите в закрываемую гастоёмкость GN, залейте горячим соусом и закройте емкость.

• Выпекание

Изделия из дрожжевого, слоеного, заварного теста выпекать на противнях для выпекания/жарения, можно также использовать противни с тефлоновым покрытием.

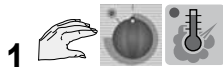


Рабочий режим "Низкотемпературный пар"



„Низкотемпературный пар“

Парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 99°C.



1

Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



2



3



4

Или Вы работаете с термозондом



3



4

Задано Фактически

Продукты

- **Mise en place (предварительная подготовка)**
Бланширование шпика и окорока, поширование рыбных изделий для супов, пастеризация супов, соусов, основы для соусов, фюме и т.д. (пресервы).
- **Закуски**
Заливное, рыбные фрикадельки, террин, блюда в вакуумной упаковке.
- **Суповые засыпки**
Фарши, клецки, фрикадельки, запеченные взбитые яйца / „royale“.
- **Основные блюда**
Рыба (лосось, морской язык и т.д.), копченая свинина, птица, блюда в вакуумной упаковке (куриная грудка, тафельшпиц, телячий язык), филе индейки, куриные грудки, говяжье филе, колбасы Vitello.
- **Гарниры**
Флан, овощной пудинг, полента.
- **Десерты**
Фрукты, крем карамель, пудинг „Кабинет“.



Рабочий режим "Низкотемпературный пар"



Рекомендации

- **Продолжительность приготовления в режиме „Низкотемпературный пар“**

Ориентиром служит время приготовления в режиме „Пар“. В целом: чем ниже выбранная температура, тем дольше время приготовления.

- **Ориентировочная температура рабочей камеры в режиме „Низкотемпературный пар“:**

Суповые засыпки:	75 - 90°C
Рыба, моллюски и ракообразные:	65 - 90°C
Мясные и колбасные изделия:	72 - 75°C
Светлое мясо:	75 - 85°C
Темное мясо:	80 - 90°C
Птица:	80°C
Десерты:	65 - 90°C

- **Добавление пряностей и вкусовых веществ**

Добавляйте пряности осторожно. При низких температурах приготовления собственный характерный вкус становится более интенсивным. При приготовлении продуктов в вакуумной упаковке следите за точной дозировкой фюме, эссенций и редуктонов!

- **Консервирование фруктов / овощей**

В зависимости от консистенции продукта в сыром виде и требуемого результата консервирования продукты заливают горячей или холодной жидкостью. Диаметр используемых для консервирования емкостей не должен превышать 100 мм. Температура приготовления зависит от вида продукта (степень зрелости, нарезка). Ориентировочная температура: 74 - 99 °С.

Внимание:

стеклянную посуду закрывать нельзя!

- **Преимущества:**

- Feste Struktur der Füllungen.
- Твердая структура начинки.
- Более интенсивный аромат и вкус продуктов.
- Потеря сока при приготовлении жирных продуктов совершенно незначительна.
- Ориентировочная температура: 72 - 80 °С.

- **Приготовление блюд непосредственно в сервировочной посуде, например рыбы**

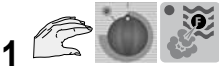


Рабочий режим “Регенерация Finishing®”



„Регенерация Finishing®“

Оба рабочих режима - „Пар“ и „Горячий воздух“ - используются совместно. При этом в рабочей камере создается оптимальный климат, при котором, с одной стороны, продукты не пересыхают, а с другой - не образуются лужицы и водяные разводы. Температура рабочей камеры регулируется от **30°C до 300°C**.

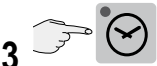


1 Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



2

Мы рекомендуем температуру рабочей камеры 120°C и 140°C. Однако, температуру можно изменить в соответствии со характеристиками продукта.



3



4

Как правило время регенерации блюд, выложенных на тарелки, составляет около 5 - 8 минут. Продолжительность регенерации зависит от продукта, его температуры, количества тарелок / подносов, высоты заполнения и требуемой температуры готового блюда.



3



4

76°C

19°C

Задано

Фактически

Продукты

• Закуски

Все виды спагетти, каннелони, лазанья, овощные блюда, шпецле с сыром и с капустой, „Киш лорен“, весенние рулеты, рубленые котлеты, пирог с луком.

• Основные блюда

Все виды жаркого, мясной паштет, запеканки, готовые блюда для разогрева, рулеты, фаршированные овощи.

• Гарниры

Рис, картофель, лапша, изделия из теста, овощи, запеканки, „грате“.

• Десерты

Штрудель, горячие фруктовые десерты

Или Вы работаете с термозондом



Рабочий режим “Регенерация Finishing®”



Рекомендации

- **Посуда для регенерации блюдец**
Фарфоровые тарелки, керамика, стекло, серебряные подносы, медные сковороды, хромоникелевая сталь, алюминиевые контейнеры (посуда для переноски пищи).
- **Обслуживание банкетов / туристических групп**
Регенерация распорционированных блюдец в специальной тележке-кассете для тарелок.
 - Большие объемы - в кратчайшее время.
 - Быстрая смена загрузок.
 - Минимальное время сервировки обеспечивает высокую производительность, быструю смену столов, большой оборот.
 - Для тарелок диаметром до 31 см.
- Сервировочная посуда нагревается вместе с продуктом: тепловой резерв при длительном пути до места раздачи.
- **Thermocover:** для сохранения нужной температуры блюдец во время их транспортировки или если их подачу на стол нужно на короткое время отложить.
- Отдельные компоненты блюда выкладывайте на тарелки или подносы по возможности равномерно и не слишком плотно.
- Приготовленные овощи и гарниры, перед тем, как разложить их по тарелкам для регенерации, перемешайте с небольшим количеством масла или жира.
- Соусы
Всегда добавляйте после регенерации блюдец.
- Для разогрева компонентов большого объема требуется больше времени.



Работа с термозондом



Осторожно!

Термозонд может быть горячим – опасность ожога!

Используйте кухонные рукавицы.



Вводите иглу термозонда в самое толстое место продукта под углом от 30 до 45 градусов. Игла должна проходить через середину продукта.



- Всегда устанавливайте термозонд в предусмотренное для него исходное положение в соответствии с указаниями – опасность повреждения!
- Термозонд не должен свешиваться из рабочей камеры – опасность повреждения!
- Вынимайте термозонд из продукта, перед тем как вынуть продукт из рабочей камеры, – опасность повреждения!

В любом рабочем режиме можно выбрать



1   

2   **160°C**

3  

4   **76°C** **19°C**

Задано **Фактически**

Функция таймера отключена.

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал.



Работа с термозондом



Рекомендации

- При обжаривании продуктов, нарезанных ломтиками, температуру внутри продукта устанавливайте примерно на 5°С ниже. Жаркое „дойдет“ во время фазы охлаждения.
Пример: „Жарение“, соотношение температуры внутри продукта и времени приготовления
- Чтобы в продукте не оставались отверстия (свертывание белка), термозонд перед использованием нужно охладить.
- Вы в любое время можете изменить установленные параметры - температуру и рабочий режим.
- Измерение температуры внутри продукта: расчет оптимальной температуры готового блюда при регенерации Finishing®.

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
Говяжье филе/ филейная часть	до средней готовности	55 - 58 °С
Ростбиф	до средней готовности	55 - 60 °С
Говядина, крестцовая часть	до полной готовности	85 - 90 °С
Жаркое из говядины	до полной готовности	80 - 85 °С
Тафельшпиц	до полной готовности	90 °С

Свинина

Бедро/ тазобедренная часть	до полной готовности	75 °С
Бедро/ тазобедренная часть	до светло-розового цвета	65 - 68 °С
Свинина, спинная часть	до светло-розового цвета	65 - 70 °С
Свиная лопатка	до полной готовности	75 °С
Свиная грудинка/ фаршированная	до полной готовности	75 - 80 °С
Свиная грудинка/ пашина	до полной готовности	80 - 85 °С
Свиная рулька задняя, жаренная	до полной готовности	80 - 85 °С
Свиная ножка	до полной готовности	80 - 85 °С
Вареный окорок	очень сочный	64 - 68 °С
Копченая свинина (нарезка ассорти)		65 - 70 °С 55 - 60 °С
Рулька задняя, засоленная в солевом растворе	до полной готовности	75 - 80 °С
Копченые ребрышки	до полной готовности	65 °С
Окорок в хлебном тесте		65 - 68 °С



Работа с термозондом

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
телятина		
Телячья спинка	до светло-розового цвета	58 - 65 °С
Телятина, бедро, тазобедренная часть и внутренняя часть тазобедренного отруба, орех, фрикандо	до полной готовности	78 °С
Поясничная часть	до полной готовности	75 - 80 °С
Жаркое из телятины / лопатка	до полной готовности	75 - 80 °С
Телячья грудинка	до полной готовности	75 - 78 °С
Баранья корейка	до розового цвета	65 - 70 °С
Баранья корейка	до полной готовности	80 °С
Бедро барашка	до розового цвета	70 - 75 °С
Бедро барашка		82 - 85 °С

Мясо ягненка

Для обработки до полной готовности - температура внутри продукта от 79°С до 85°С. Мясо в сердцевине продукта - серого цвета, немного бледно-красного. Мясной сок - прозрачный.

Ножка ягненка	до розового цвета	60 - 62°С
Ножка ягненка	до полной готовности	68 - 75°С
Ягненок, спинная часть	до розового цвета	54 - 58°С
Ягненок, спинная часть	до полной готовности	68 - 75°С
Лопатка ягненка	до полной готовности	78 - 85°С

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
Птица		
Цыпленок	до полной готовности	85 °С
Гуси / утки	до полной готовности	90 - 92 °С
Индейка	до полной готовности	80 - 85 °С
Паштеты		72 - 74 °С
Мясной паштет		72 - 78 °С
Террин		60 - 70 °С
Заливное		65 °С
Баллотин		65 °С
Фуа гра		45 °С
Рыба, например, лосось		
до средней готовности		60 °С



Функция Cool Down

Настройки аппарата: Цельсий / Фаренгейт

Функция Cool Down

Ваш пароконвектомат работал в режиме высоких температур, а теперь Вы хотели бы продолжить обработку продукта при более низкой температуре рабочей камеры. С помощью функции Cool Down рабочую камеру можно охладить быстро и в щадящем



Предупреждение!

- Перед включением функции «Охлаждение» соответствующим образом заблокируйте заслонку воздухопровода – опасность травмирования!
- Когда активирована функция «Охлаждение», вентилятор при открывании дверцы не отключается.
- Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!
- Когда активирована функция «Охлаждение», из рабочей камеры выходят горячие испарения – опасность ожога!

1 Закрыть дверцу



3 Открыть дверцу



Перед запуском функции Cool Down закройте дверцы рабочей камеры.

Настройки аппарата:

Цельсий / Фаренгейт

Температура может индцироваться в градусах Цельсия или в градусах Фаренгейта.

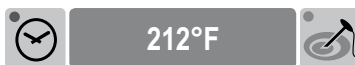
Переключение индикации Цельсий / Фаренгейт



Одновременно нажмите и удерживайте более 10 секунд клавиши „Часы“ и „Внутренняя температура продукта“.



ИЛИ



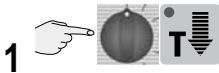


Очистка

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неисправностей необходимо ежедневно проводить очистку аппарата.

- Примите к сведению указания по технике безопасности на дозаторе-распылителе и на канистре с очистителем.
- Используйте только оригинальный очиститель и оригинальный ручной пистолет-распылитель (артикул №: 6004.0100), выпущенные производителем аппарата.
- Никогда не оставляйте неиспользуемый ручной пистолет-распылитель под давлением.
- Не распыляйте очиститель на людей, животных и на другие предметы.

Последовательность действий:



1 Охладите рабочую камеру до температуры ниже 60°C (см. раздел „Cool Down“).



2 Выключите аппарат.



Поверните навесную раму и заслонку воздухопровода к центру



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица, ручной пистолет-распылитель, выпущенный производителем аппарата.

4



Garraim, Распылите очиститель за заслонку воздухопровода, в рабочей камере, на внутреннюю сторону дверцы и уплотнение дверцы.

5

Верните в прежнее положение и зафиксируйте заслонку воздухопровода и навесную раму, закройте дверцу рабочей камеры



Предупреждение!

Не открывайте дверцу рабочей камеры во время процесса очистки – возможен выход химического очистителя и горячих испарений – опасность химического ожога, опасность обваривания!

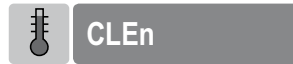


6



7

Удерживайте кнопку температуры внутри продукта нажатой в течение 10 секунд.



8

Запустится программа очистки.





Очистка



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.

По окончании времени очистки аппарат сообщит о необходимости открыть дверцы.



door



9



По окончании программы очистки промойте пространство за заслонкой воздухопровода.

10

Протрите рабочую камеру и уплотнение дверцы влажной тканью, при необходимости откройте внутреннее стекло и также протрите его.

11

Закройте дверцы рабочей камеры.



0:10



Для просушивания рабочей камеры после закрытия дверец рабочей камеры на 10 минут автоматически запустится рабочий режим „Горячий воздух“.



End



12



Выберите один из рабочих режимов, чтобы выйти из программы очистки.

Вам потребуется:

ручной пистолет-распылитель – артикул №: 6004.0100



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.

Промывайте чистой водой форсунку ручного пистолета-распылителя и насадку для форсунки после каждого использования.

После использования промойте ёмкость из-под очистителя тёплой водой.



Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры увеличивает срок службы. Для очистки уплотнения рабочей камеры используйте мягкую ткань и моющее средство – использовать абразивные вещества запрещается!

Очищать стекло дверцы снаружи и изнутри, а также внешнюю облицовку аппарата лучше всего влажной мягкой тканью. Используйте для этого неабразивное чистящее средство.

При наличии сильных загрязнений размягчите их перед запуском программы очистки, включив режим „Влажный жар“ на 10 минут.

Если поршень насоса (ручного пистолета-распылителя) движется с затруднением, капните в него немного пищевого растительного масла.



Сервисные работы.

Очистка парогенератора от накипи

Ваш аппарат оборудован запатентованной автоматической системой Self Clean. Эта система позволяет значительно увеличить интервалы между очередными циклами работ по удалению накипи. Тем не менее, парогенератор необходимо регулярно очищать от накипи с учетом жесткости воды и интенсивности использования аппарата.

Мы рекомендуем проводить очистку от накипи со следующими интервалами (исходя из расчета, что аппарат работает в режиме „Пар“ 8 часов в день):

- менее 18°dH (до 3,2 ммоль/л) минимум 1 раз в год
- менее 24°dH (до 4,3 ммоль/л) минимум 2 раза в год
- более 24°dH (до 4,3 ммоль/л) минимум 3 раза в год

Эти рекомендованные интервалы могут отличаться от выше указанных ориентировочных показателей из-за различий в составе воды (например, содержания минеральных солей).

Очистка парогенератора от накипи



1

2 Закройте дверцы рабочей камеры



3

Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд, пока на индикаторе температуры рабочей камеры не появится сообщение „CLEn“



4

Поворачивайте кнопку температуры рабочей камеры вправо до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение „CALC“



5

Начинается процесс удаления накипи.



Если температура рабочей камеры при начале процесса удаления накипи выше 40°C, то автоматически включается функция Cool Down. Индикация - см. „Cool Down“

Откачка воды из парогенератора



По окончании процесса откачки на дисплее появляется:



Появляется указание залить удалитель.



6 Откройте дверцы рабочей камеры.



Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи



7 Выньте левую навесную раму и заслонку воздухопровода



10 Поставьте канистру с удалителем накипи в рабочую камеру, введите шланг в канистру



8 Введите шланг в отверстие подачи пара до указанной метки

Указание:

значения метки в соответствии с размером аппарата приведены в инструкции к электрическому насосу для удаления накипи.



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица, электрический насос для удаления накипи, выпущенный производителем аппарата.



Удалитель накипи вступает в реакцию с известью, что может привести к образованию большого количества пены и переливанию ее через край.

11 Очень медленно залейте требуемое количество удалителя накипи с помощью насоса для удаления накипи, выпущенного производителем аппарата.



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

В шлангах может остаться жидкость для удаления накипи. Тщательно промойте водой аксессуары для удаления накипи.

Используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.



9 Установите навесную раму и зафиксируйте шланг проволоочным крючком

Электрические аппараты

6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN
3,5 л	6 л	6 л
10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
8,5 л	9 л	11,5 л

Газовые аппараты

6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN
4 л	7 л	6,5 л
10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
9 л	8 л	11 л

Сервисные работы.

Очистка парогенератора от накипи



12 Выньте из рабочей камеры аксессуары для удаления накипи (ручной насос и канистру).

13 Тщательно промойте рабочую камеру и аксессуары для удаления накипи водой, чтобы смыть удалитель накипи!



Выньте аксессуары для удаления накипи, установите и зафиксируйте заслонку воздухопровода и левую навесную раму



Когда время на дисплее дойдёт до 30 секунд, появится сообщение „door“.



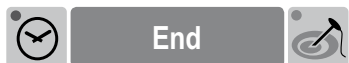
16 Закройте дверцы рабочей камеры.



На дисплее отобразится продолжительность соответствующего этапа удаления накипи.



Парогенератор автоматически промывается несколько раз, затем аппарат автоматически переключается в режим „на пару“.



По окончании этапа удаления накипи на дисплее появится сообщение „End“.



Выберите один из рабочих режимов, чтобы выйти из процесса очистки. Аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.

Указание

Вам потребуется:

электрический насос для удаления накипи – артикул №: 60.70.409

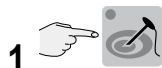
удалитель накипи, 10-литровая канистра – артикул №: 6006.0110



Прерывание процесса удаления накипи Опорожнение парогенератора

При необходимости Вы можете прервать процесс удаления накипи.

До того, как залит удалитель накипи



1 Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд.



Ваш пароконвектомат снова можно использовать для приготовления пищи.

После того, как залит удалитель накипи



1 Выключите аппарат и подождите 4 секунды.



2 Включите аппарат.



3 Процесс удаления накипи будет прерван, если в течение 30 секунд удерживать клавишу внутренней температуры продукта.

Если клавиша внутренней температуры продукта не нажата в течение 30 секунд, то процесс удаления накипи продолжается без изменений.



Автоматически происходит опорожнение и тщательная промывка парогенератора.

Ваш пароконвектомат снова можно использовать для приготовления пищи.

Опорожнение парогенератора

Перед транспортировкой или в целях защиты от замерзания можно опорожнить парогенератор.



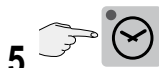
1 Откройте дверцы рабочей камеры.



3 Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд, пока на индикаторе температуры рабочей камеры не появится сообщение „CLEn“.



4 Поворачивайте кнопку температуры рабочей камеры вправо до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение „SC“.



5 Идет опорожнение парогенератора.



Сообщения о неисправностях
















Если в работе аппарата возникли неполадки, то сообщения о них отображаются на дисплее.



Сообщения о тех неполадках, которые не мешают продолжению приготовления пищи, можно убрать, нажав на клавишу «Часы».


Сообщение о неисправности	Причина	Меры по устранению
E1	Аппарат неисправен	
E2	Внешняя установка оптимизации расхода энергии вызвала отключение нагрева более чем на 2 минуты.	Проверьте установку оптимизации расхода энергии!
E3	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E4	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E5	Термозонд неисправен	Аппарат можно эксплуатировать без термозонда. Известите службу по работе с заказчиками!
E6	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E7	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E8	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E9	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E10	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E11	После включения не отображается рабочий режим	Известите службу по работе с заказчиками!
E13	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E14	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E15	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E16	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E17	Слишком низкая температура в помещении	Температура в помещении должна быть выше 5°C!
E18	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E19	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E20	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E21	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E22	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!

Производительность аппарата. Говядина и телятина.

















Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Стейк-филе	Добавить специи, немного масла	CombiGrill	9 штук		 300 °
Ромштекс	Добавить специи, немного масла Не отбивать	CombiGrill	9 штук		 300 °
Ростбиф	Добавить специи, немного масла	Решетка и CNS	6 кг	12 кг	 200 °
Жаркое из говядины (тушеное мясо)	Добавить мирпуа У 80Ц100 мм, закрыть CNS	100 мм CNS	6-8 кг	12-16 кг	 200 °
Говяжий рулет	Добавить специи, полить горячим соусом	65 мм CNS	20-25 штук	40-50 штук	 200 °
Филе "Веллингтон"		20 мм, гранитовые	6-8 кг	12-16 кг	 200 °
Табельшпиц		Решетка и CNS	6-8 кг	12-16 кг	 100 °
Телячье филе	Добавить специи, немного масла	CombiGrill	8 штук		 250 °
Телячья отбивная с косточкой	Добавить специи незадолго до загрузки	CombiGrill	8 штук		 250 °
Жаркое из телятины		Решетка и 65 мм CNS	9 кг	16 кг	 200 °
Телячья рулька		Решетка и 40 мм CNS	6 штук	12 штук	 200 °
"Оссо букко"	Закрыть CNS	65 мм CNS	15 штук	30 штук	 200 °
Телячья грудинка		Решетка и 65 мм CNS	1 штук	2 штук	 200 °
Телячья спинка		Решетка и 40 мм CNS	1 штук	2 штук	 200 °
Телячья лопатка		Решетка и 40 мм CNS	6-8 кг	12-16 кг	 200 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности все*да приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество при*отавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при*отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 230-250 ° 7-10 мин.			27 штук	45 штук	45 штук	54 штук	108 штук
 230-250 ° 8-10 мин.			27 штук	45 штук	45 штук	54 штук	108 штук
 160-180 ° 5-10 мин.	 120-140 ° КТ 56 °		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг
 160-180 ° 90-120 мин.	 120-140 ° КТ 80 °		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг
 130-140 ° 60-80 мин.			75 штук	150 штук	125 штук	250 штук	500 штук
 160-180 ° 10 мин.	 120-140 ° КТ 56 °		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг
 85 ° КТ 80-90 °			18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг
 160-180 ° 5-10 мин.	 120-140 ° КТ 68 °		24 штук	40 штук	40 штук	48 штук	96 штук
 240 ° 10-12 мин.			24 штук	40 штук	40 штук	48 штук	96 штук
 160-180 ° 30 мин.	 140 ° КТ 75 °		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг
 140 ° КТ 85 °	 180-200 ° 10 мин.		18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	120 штук
 130-140 ° са. 90 мин.			45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук
 20 мин.	 140 ° КТ 85 °	 160 ° 10 мин.	3 штук	6 штук	5 штук	10 штук	20 штук
 160-180 ° 10 мин.	 120-140 ° КТ 68 °		2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	12 штук
 160-180 ° 10 мин.	 140-160 ° КТ 80-85 °		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	100 кг

Производительность аппарата. Свинина, баранина, мясо я"ненка











Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Медальоны из свинины	Добавить специи, немного масла около 70 - 80 г	CombiGrill	20 штук		 300 °
Шницель	Натуральный, добавить немного масла	CombiGrill	9 штук		 300 °
Свиная отбивная с косточкой	Жир для подрумянивания	***	8 штук	16 штук	 250 °
Биточки		***	10 штук	30 штук	 300 °
Мясные тефтели		20 мм, гранитовые	45 штук	90 штук	 250 °
Свинная спинка		Решетка и 40 мм CNS	8 кг	16 кг	 250 °
Жаркое из свинины		Решетка и 65 мм CNS	8 кг	16 кг	 250 °
Свинная шейка		Решетка и 65 мм CNS	8 кг	16 кг	 250 °
Свиное жаркое с корочкой	После первого шага надрезать на порционные куски	Решетка и 40 мм CNS	5-7 кг	10-14 кг	 100 °
Копченая свиная шейка	Без костей	Решетка и 65 мм CNS	6-8 кг	12-16 кг	 100 °
Свинная ножка	Собрать основу для соусов, можно, использовать для квашеной капусты	Решетка и 65 мм CNS	7-9 штук	14-18 штук	 100 °
Свинная рулька	Надрезать после первого шага, затем добавить специи	Решетка Potato baker	6-8 штук		 100 °
Окорок в хлебном тесте	Окорок довести до 3/4 готовности, затем завернуть в тесто	***	6 кг	12 кг	 200 °
Мясной рулет из рубленого мяса	Если в формах - использовать решетку	20 мм, гранитовые	6 кг	12 кг	 200 °
Печеночный паштет	Разложить в алюминиевые лотки	Решетка	4-6 кг	8-12 кг	 200 °
Ребрышки Spare ribs	После приготовления на пару - мариновать 12 часов	Решетка и 20 мм, гранитовые	3 кг	6 кг	 100 °
*** Противень для жарения и выпекания					

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемо"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
230-250 ° КТ 68-72 °			60 штук	100 штук	100 штук	120 штук	240 штук
250-270 ° 10-12 мин.			27 штук	45 штук	45 штук	54 штук	108 штук
190-220 ° КТ 72 °			24 штук	40 штук	40 штук	48 штук	96 штук
200-240 ° КТ 76-80 °			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	150 штук
180-200 ° КТ 76-80 °			135 штук	270 штук	225 штук	450 штук	900 штук
180 ° 30 мин.	130-150 ° КТ 65 °		16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
140-180 ° КТ 76-80 °			16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
20 мин.	140-160 ° КТ 74-76 °	200-220 ° 15-20 мин.	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
85-90 ° КТ 65-72 °			16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
100 ° КТ 87 °			18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	90 штук
20 мин.	140-160 ° КТ 78-80 °	220 ° 15-20 мин.	18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	90 штук
160-180 ° 20-30 мин.	14-160 ° КТ 72-78 °		12 кг	24 кг	18 кг	36 кг	72 кг
140-160 ° КТ 80 °			18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	90 кг
130 ° КТ 72-80 °			18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	90 кг
60 мин.	180-220 ° 10-15 мин.		9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	45 кг

Производительность аппарата. Колбасы и продукты глубокой заморозки














Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Регенерация колбас		40 мм CNS	30 штук	60 штук	 85 °
Фаршированные клецки	Для mise en place, закрыть фольгой	20 мм CNS	50 штук	100 штук	 85 °
Фрикадельки из печени	Емкость слегка смазать жиром	20 мм CNS	30 штук	60 штук	 100 °
Пресервы	Масса содержимого тары - 200 г.	20 мм CNS	40 штук	80 штук	 100 °
Колбаса в стеклянных банках	Внимание! Готовить без крышки! Проверить стекло на стойкость к тепловому воздействию	20 мм CNS	40 штук	80 штук	 100 °
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Куриные ножки and thighs	Предварительно обжаренные	20 мм, гранитовые	20 штук	40 штук	 250 °
Рыбные палочки	Панированные	***	50 штук	100 штук	 300 °
Пирог "Киш лорен"	Предварительно выпечен в алюминиевых формах, Ø 8 см	20 мм CNS или алюминий	24 штук	48 штук	 300 °
Лазанья	Предварительная теплообработка	65 мм CNS	10 порц.	20 порц.	 200 °
Пицца	Предварительная теплообработка	Алюминий, перфорированные	2 штук	4 штук	 300 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности все*да приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество при*отавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при*отавливания являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
85 ° КТ 72 °			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
85 ° 10-20 мин.			300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
100 ° 15-25 мин.			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
100 ° 40-60 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
100 ° 50-70 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
160 ° 20-25 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
200-220 ° 20 мин.			300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
200 ° 20 мин.			144 штук	288 штук	450 штук	900 штук	1800 штук
140 ° 30-40 мин.			30 порц.	60 порц.	50 порц.	100 порц.	200 порц.
200 ° 10-12 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук

Производительность аппарата. Дичь, птица и паштеты














Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Спинка косули		Решетка и 20 мм, гранитовые	3 штук	4 штук	 250 °
Бедро косули	Отделить мясо от кости, добавить специи, обложить ломтиками сала	Решетка и 40 мм CNS	5-6 кг	10-12 кг	 250 °
Лопатка косули	добавить специи	Решетка и 40 мм CNS	6 кг	12 кг	 250 °
Спинка зайца розовая	lard, season	20 мм, гранитовые	6-8 штук	12-16 штук	 250 °
Шпигованная заячья ножка	Мариновать, добавить специи, горячий соус Залить, закрыть емкостью CNS	гранитовые	12 штук	24 штук	 250 °
Жаркое из мяса косули	тушеное	гранитовые	8 кг	16 кг	 200 °
Фазан	обложить ломтиками сала, добавить специи	20 мм, гранитовые	6-8 штук	12-16 штук	 200 °
Дикая утка	Добавить специи	20 мм, гранитовые Решётка Superspike для уток	3 штук	6 штук	 200 °
Индейка	При необходимости фаршировать	40 мм CNS	1 штук	2 штук	 180 °
Гусь	При необходимости фаршировать, добавить специи	Решетка и гранитовые Решётка Superspike для уток	2 штук	4 штук	 200 °
Цыпленок (целиком)	При необходимости фаршировать, добавить специи	Решётка Superspike для цыплят H10	6 штук	12 штук	 200 °
Цыпленок (1/2)		Решетка и 20 мм, гранитовые	8 штук	16 штук	 200 °
Ножки цыпленка		Решетка и 20 мм, гранитовые	10-12 штук	20-24 штук	 200 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности всегда приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество приготавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре приотвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
180-200 ° 5-10 мин.	140-160 ° КТ 65-70 °		6 штук	8 штук	10 штук	20 штук	40 штук
180-200 ° 10 мин.	140-160 ° КТ 72-80 °		16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
180-200 ° 10 мин.	140-160 ° КТ 68-78 °		16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
180-200 ° 10 мин.	140-160 ° КТ 65-70 °		24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
140-160 ° 5-10 мин.	140-160 ° КТ 72-80 °		36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
130 ° КТ 72-80 °			24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг
160-180 ° КТ 72-80 °			18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	90 штук
140-160 ° КТ 88 °			18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	90 штук
130-150 ° КТ 72 °			2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	12 штук
140-160 ° 20 мин.	140-160 ° КТ 88 °		4 штук	8 штук	6 штук	12 штук	24 штук
160-180 ° КТ 88 °			20 штук	30 штук	40 штук	60 штук	120 штук
160-180 ° КТ 88 °			24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	120 штук
160-180 ° КТ 88 °			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	150 штук

Производительность аппарата. Рыба, моллюски и ракообразные





















Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Лосось	Лосось, края брюшка направить наружу	20 мм CNS	1 штук	2 штук	 100 °
Филе кумжи, стейк из лосося	в сервировочной посуде, добавить фюме или вино	20 мм CNS	20 штук 15 штук	40 штук 30 штук	 100 °
Суфле из лосося	Формочки - дариоли, кокотницы, тимбале	Решетка	15-20 штук	30-40 штук	 100 °
Рулетки из морского языка	Могут быть также заполнены фаршем	20 мм CNS	30 штук	60 штук	 100 °
Камбала	Светлой стороной вверх	Противни для жарения и выпекания	4-5 штук	8-10 штук	 250 °
Форель жареная	Добавить специи, немного масла	Противни для жарения и выпекания	3-5 штук	6-10 штук	 250 °
Форель голубая	Основу для соуса приправить уксусом, куски брюшка выложить по бокам	40 мм CNS	8-10 штук	16-20 штук	 100 °
Золотистый окунь	(на овощном жюльене) Предварительно бланшировать жюльен	20 мм CNS	10-12 штук	20-24 штук	 100 °
Ракушки	Добавить вино, овощной жюльен и т.д.	CNS 40 или 65 мм	1-2 кг	2-4 кг	 100 °
Рыбные фрикадельки		20 мм CNS	50 штук	100 штук	 100 °
Рыбный террин		Решетка	3 штук	6 штук	
Каракатица (целиком)		Решетка 20 мм CNS	1 штук	2 штук	 100 °
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыба, запеченная в	алюминиевой фольге, несколько порций	20 мм CNS	12 штук	24 штук	 250 °
Рыбное филе	(предварительно обработанное)	20 мм CNS	18 штук	36 штук	 250 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности все*да приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество при*отавливаемо*о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при*отавления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.























Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
78 ° КТ 67 °			2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	12 штук
78 ° КТ 68 °			120 штук 90 штук	240 штук 180 штук	200 штук 150 штук	400 штук 300 штук	800 штук 600 штук
78 ° КТ 68 °			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
78 ° КТ 67 °			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
200-220 ° КТ 66 °			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
200-220 ° КТ 66 °			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
100 ° КТ 68 °			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
85 ° КТ 68 °			36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
95 ° 10-15 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
75 ° 8-15 мин.			300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
70-75 ° КТ 68 °			9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	60 штук
100 ° КТ 90 °	80 ° 30 мин.		6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук
200-220 ° 10-20 мин.			72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	480 штук
180 ° КТ 68 °			108 штук	216 штук	180 штук	360 штук	720 штук

Производительность аппарата. Овощи, гарниры




















Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Брокколи		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Цветная капуста	Порезать соцветия	65 мм CNS перфорированные	са. 4 кочанов	са. 8 кочанов	 100 °
Брюссельская капуста		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Шпинат	Свежий	65 мм CNS перфорированные	2 кг	4 кг	 100 °
Кольраби		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Каротель парижская		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Молодой горошек		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Спаржа	Готовить в основе для соуса / воде	65 мм CNS	2-3 кг	4-6 кг	 100 °
Томаты	Бланшировать, например, для конкассе из томатов, салата	20 мм перфорированные	28 штук	56 штук	 100 °
Фасоль	Глубокой заморозки	65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг	 100 °
Шампиньоны	Сбрызнуть лимонным соком, при необходимости добавить белого вина	65 мм CNS	2 кг	4 кг	 100 °
Савойская капуста (бланшировать)	Вырезать кочерыжку, свежий продукт быстро охладить в ледяной воде	65 мм, перфорированные	2-3 кочанов	4-6 кочанов	 100 °
Стручки паприки (фаршированные)	Использовать только красные и желтые	65 мм CNS	20-25 штук	40-50 штук	 200 °
Запеченная цветная капуста	Каждый второй уровень загрузки	Решетка 20 мм CNS	30 порц.	60 порц.	 300 °
Овощной ассорти (сервировочная посуда)	Предварительно подготовить, сливочное масло / жир - только при подаче на стол	Решетка или 20 мм CNS	4 штук	8 штук	 150 °
Овощная запеканка		CNS 65 мм гранитовые	30 порц.	60 порц.	 180 °
Голубцы	(продукт глубокой заморозки, предварительный нагрев - 300 °С)	65 мм CNS перфорированные	25 штук	50 штук	 180 °
Омлет по-крестьянски	Заполнить емкость так, чтобы до края оставалось 1 - 2 см	40 мм CNS	30 порц.	60 порц.	 150 °
Замачивание крупы	Замочить в холодной воде и оставить на некоторое время - сокращает	CNS 65 мм, гранитовые	2 кг	4 кг	 100 °
Мусака	Заполнить емкость так, чтобы до края оставалось 2 см	CNS 65 мм	30 порц.	60 порц.	 200 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности всегда приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество приготавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре приготовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объем загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 10-15 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 12-18 мин.			12 кочанов	24 кочанов	20 кочанов	40 кочанов	80 кочанов
 100 ° 14-18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 2-5 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	30 кг
 100 ° 15-20 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 15-18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 15-18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 12-15 мин.			9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	45 кг
 100 ° 1-2 мин.			225 штук	336 штук	280 штук	560 штук	1120 штук
 100 ° 15-18 мин.			15 кг	30 штук	25 кг	50 кг	75 кг
 100 ° 10-12 мин.			6 кг	12кг	10 кг	20 кг	40 кг
 100 ° 6-8 мин.			9 кочанов	18 кочанов	15 кочанов	30 кочанов	60 кочанов
 160-180 ° 45 мин.			75 штук	125 штук	125 штук	250 штук	375 штук
 250 ° 8-10 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
 110-130 ° 8-12 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
 170 ° КТ 80 °	 190 ° 10 мин.		60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.
 140-160 ° КТ 76-80 °			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	300 штук
 140 ° 35 мин.	 160 ° 10 мин.		90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
 100 ° 30 мин.			12 кг	24 кг	20 кг	40 кг	80 кг
 140-180 ° КТ 72-78 °			60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.

Производительность аппарата. Блюда из яиц, гарниры

















Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Яйца (сваренные вкрутую)	вмятку 7 мин. вкрутую 15 мин.	65 мм, перфорированные	60-100 штук	120-200 штук	 100 °
Royale	В формах или гостроемкостях GN Запеченные взбитые яйца	65 мм CNS	4 литра	8 литра	 90 °
Яичное суфле	Вскипятить молоко, затем вмешать яйца, закрыть фольгой	65 мм CNS	4 литра	8 литра	 90 °
Яичница-болтунья	Яйца взбить, смешать с молоком или сливками, закрыть	65 мм CNS	4 литра	8 литра	 100 °
Киш (Quiche)	Предварительно выпечь дно	20 мм, гранитовые	10 штук	20 штук	 165 °
Картофель, отваренный без кожуры	Разрезать поперек на четыре части, посолить, хорошо перемешать	100Ц150 перфорированные	8-14 кг	16-28 кг	 100 °
Картофель в мундире		100Ц150 перфорированные	6-12 кг	14-24 кг	 100 °
Клецки / фрикадельки	Емкость CNS слегка смазать маслом	20 мм CNS	30 штук	60 штук	 100 °
Жареный картофель		40 мм, гранитовые	2 кг	4 кг	 300 °
Картофель в фольге	Завернуть картофель в фольгу, положить на доску для посолки	20 мм CNS	20 штук	40 штук	 200 °
Картофель "Грате"	Ломтики должны быть одинаковой толщины	40 мм, гранитовые	30 порц.	60 порц.	 140 °
Картофель "Mascare"	Продукт глубокой заморозки	20 мм, гранитовые	40 штук	80 штук	 250 °
Приготовление картофеля	в вакуумной упаковке	Решетка	4-4,5 кг	8-9 кг	
Рис		65 мм CNS	2 кг	4 кг	 100 °
Дикий рис	Соотношение 3:1 Сокращение времени приготовления	65 мм CNS	2 кг	4 кг	 100 °
Рис, сваренный на молоке	3 части молока, 1 часть круглозерного риса, палочка корицы, сахар, ваниль	65 мм CNS	2 кг	4 кг	 99 °
Изделия из теста (Finishing®)	Спагетти, шпатель, лапша и т.д.	65 мм CNS	2 кг	4 кг	 100 °
Каннелони	Покрывать соусом	65 мм CNS	30 порц.	60 порц.	 200 °
Лазанья		65 мм CNS	20 порц.	40 порц.	 160 °
Запеканка из лапши	Хорошо залить яичной массой	CNS или гранитовые	20 порц.	40 порц.	 180 °

Обратите внимание на то, что данные по производительности все*да приводятся из расчета полной за*рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за*рузки можно повысить качество при*отавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при*отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
100 ° 7-15 мин.			300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
77 ° 50 мин.			12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
85 ° 15-25 мин.			12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
100 ° КТ 75 °	200 ° 5-8 мин.		12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
150 ° 10 мин.	175 ° 10 мин.		60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
100 ° 40-55 мин.			24 кг	48 кг	42 кг	80-90 кг	160-180 кг
100 ° 40-55 мин.			18 кг	36 кг	36 кг	60-72 кг	120-154 кг
100 ° 30-40 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	450 штук
220 ° 30-40 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	30 кг
180 ° 45-50 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	450 штук
125 ° КТ 80 °	150 ° 10 мин.		60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.
200-220 ° 15-18 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
100 ° 30 мин.			20-25 кг	40-50кг	40-50 кг	90 кг	180 кг
100 ° 35-45 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
100 ° 45-55 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
90-99 ° 50-60 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
100 ° 10 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
170 ° КТ 80 °			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	450 порц.
150 ° КТ 80 °	170-190 ° 10 мин.		60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.
150-170 ° КТ 80 °	170-190 ° 5 мин.		60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.

Производительность аппарата. Хлебобулочные изделия, хлеб, булочки, десерты 1

















Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Яблочный штрудель (тесто для штруделя)	Смазать яйцом, молоком или сахарным раствором	(*1) (*2)	2 штук	4 штук	 200 °
Яблочные пирожки (глубокой заморозки)	При необходимости смазать льезоном, предварительно разогреть аппарат	(*1) (*2)	10 штук	20 штук	 200 °
Бисквитный корж (бисквитные рулеты)		20 мм, гранитовые	1 кг	2 кг	 200 °
Бисквитные коржи (Круглая форма)	Û 26 см, каждый второй уровень загрузки	(*2)	2 формы	4 формы	 200 °
Слоеное тесто pies, fleurons	Аккуратно смазать яйцом	(*1) (*2)	Dez 15 штук	24-30 штук	 180 °
Мелкоштучные изделия из слоеного теста	Каждый второй уровень загрузки	(*1) (*2)	acc. to size	acc. to size	 180 °
Изделия из слоеного теста с начинкой (сыр и т.д.)	При необходимости смазать яйцом	(*1) (*2)	12 штук	24 штук	 180 °
Пирог, выпеченные на листе	Каждый второй уровень загрузки	20 мм или 40 мм	30 порц.	60 порц.	 180 °
Рождественский кекс	В специальных формах, хорошо выстланных	(*2)	2 кг	4 кг	 180 °
Круассаны - свежие	Расстойка гНизкотемпературный парг 34°C	(*1) (*2)	12 штук	24 штук	 180 °
Компоты		65 мм CNS	30 порц.	60 порц.	 120 °
Украшения из фруктов		20 мм	30 штук	60 штук	 100 °
Горячие фрукты	Продукты глубокой заморозки, малина, клубника, ежевика, в сервировочной посуде	Решетка	15 штук	30 штук	 90 °
Фруктовые консервы (стеклянная посуда без крышки)	Û 10Ц12 см, например, груши, емкость - 1 литр	Решетка или 20 мм	10 штук	20 штук	 100 °
Пудинг "Кабинет"	Выстлать прямоугольные формы (фольга или бумага для выпечки)	Решетка	4 штук	8 штук	 90 °
Крем карамель (стеклянные емкости)	Формочки - дариоли, кокотницы, тимбале и т.ж.	Решетка или 20 мм	40 штук	80 штук	 80 °
(*1) Противни для выпекания перфорированные					
(*2) Противни для жарения и выпекания					

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной загрузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема загрузки можно повысить качество при"отавливаемого"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
140-160 ° 40-60 мин.			6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук
150-170 ° 15-25 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	300 штук
140-160 ° 10-20 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
140-160 ° 15-40 мин.			6 формы	12 формы	10 формы	20 формы	40 формы
150-170 ° 8-15 мин.	160-180 ° 5-20 мин.		45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук
150-170 ° 5-10 мин.	160-180 ° 2-10 мин.						
160-180 ° 8-15 мин.	160-180 ° 5-20 мин.		24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
140-160 ° 30-50 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
140-160 ° 10-15 мин.	150-170 ° 5-20 мин.		6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
150-170 ° КТ 85 °	160-180 ° 10 мин.		24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
110 ° 20-25 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
100 ° 6-8 мин.			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
80-90 ° 4-6 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	600 штук
100 ° 50-60 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
90 ° 45 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
77 ° 40-50 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук

Производительность аппарата. Хлебобулочные изделия, хлеб, булочки, десерты 2

Продукт	Продукт	Аксессуары	Количество на GN		Предварительный нагрев
			1/1	2/1	
Пирог из дрожжевого теста	Каждый второй уровень загрузки	20 мм, гранитовые или (*2)	2 кг	4 кг	 180 °
Плетеная булка из дрожжевого теста	500 г	20 мм, гранитовые (*1)	2 штук	4 штук	 180 °
Пирог с творогом	Каждый второй уровень загрузки Круглая форма Ø 16 см	60 мм, гранитовые	40 порц.	80 порц.	 180 °
Мраморный кекс	Аккуратно смазать формы, через 10 мин. выпекать, сверху сделать надрез	Решетка или (*2)	4 формы	8 формы	 180 °
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		20 мм, гранитовые (*1)	3 штук	6 штук	 180 °
Сдобное песочное тесто и отсадочное печенье		20 мм, гранитовые (*2)	24 штук	48 штук	 160 °
Изделия из слоеного дрожжевого теста	Температура выпекания в зависимости от начинки	(*1) (*2)	10 штук	20 штук	 200 °
Песочный кекс	Формы на решетках	Решетка	4 штук	8 штук	 200 °
Саварен	Формы смазать маслом и обсыпать мукой	Решетка	10 штук	20 штук	 180 °
Кекс "штолпен" около 200 г	Легкая масса	(*2)	4 кочанов	8 кочанов	 180 °
Сладкий пирог со штрейзелем	Равномерно распределить штрейзель	20 мм гранитовые	40 порц.	80 порц.	 180 °
Венские коржи sponge	форма для торта Ø 26 см	20 мм, гранитовые или (*2)			 200 °
Булочки	Продукты глубокой заморозки	(*1) (*2)	15 штук	30 штук	 180 °
Белый хлеб tin (700 г)	Каждый второй уровень загрузки Прямоугольная форма (700 г)	20 мм, гранитовый (*2)	4 штук	8 штук	 180 °
Освежение багетов,	булочек, мелких хлебобулочных изделий Заготовки глубокой заморозки, ок. 45-50 г	(*1) (*2)	10-12 штук	20-24 штук	 180 °
Тосты	При необходимости добавить немного сливочного масла	Решетка (*2)	15-18 штук	30-36 штук	 250 °
Фрукты в вакуумной упаковке	Добавить вино, ликер и т.д.	Решетка	4 кг	8 кг	 90 °
Плюшки с корицей	Расстойка "Низкотемпературный пар", 30°C	20 мм, гранитовые или (*2)	12 штук	24 штук	 180 °
Сливовый пирог	Дрожжевое тесто толщиной ок. 5 мм / расстойка	20 мм, гранитовые или (*2)	30 порц.	60 порц.	 180 °
(*1) Противни для выпекания перфорированные					
(*2) Противни для жарения и выпекания					

Обратите внимание на то, что данные по производительности все*да приводятся из расчета полной за*рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за*рузки можно повысить качество при*отавливаемого продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при*отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.			Максимальный объём загрузки для аппарата данного типа				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
140-160 ° 5-10 мин.	160-180 ° 15-30 мин.		6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
140-160 ° КТ 85 °	160-180 ° 10-15 мин.		6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук
140-150 ° 10-15 мин.	140-160 ° 25-45 мин.		60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	300 порц.
140-160 ° 35-55 мин.			12 формы	24 формы	20 формы	40 формы	80 формы
160-180 ° 10 мин.	160-180 ° 30-50 мин.		9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	60 штук
140-160 ° 5-15 мин.			72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	480 штук
160-180 ° КТ 85 °	160-180 ° 5-10 мин.		60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	300 штук
160-180 ° 40-60 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
150-170 ° 8-12 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
140-160 ° 10-15 мин.	150-170 ° 20-30 мин.		12 кочанов	24 кочанов	20 кочанов	40 кочанов	80 кочанов
140-160 ° 5-10 мин.	160-180 ° 15-30 мин.		120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	600 порц.
140-160 ° 10-20 мин.			6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук
140 ° 5 мин.	160-170 ° 8-15 мин.		45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук
140 ° 5 мин.	170 ° 30-35 мин.		12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
140-160 ° 5 мин.	140-160 ° 5-10 мин.		60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
250 ° 3-5 мин.			108 штук	216 штук	180 штук	360 штук	720 штук
80-99 ° 20-30 мин.			24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг
150-170 ° 5 мин.	150-170 ° 5-15 мин.		36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
140-160 ° 30-40 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	450 порц.



Прежде чем позвонить в службу по работе с заказчиками

Неисправность	Возможная причина:	Устранение
Из дверцы аппарата капает вода	Дверца неправильно закрыта Уплотнение дверцы изношено или повреждено.	Если дверца напольного аппарата закрыта правильно, то дверная ручка направлена вниз. Заменить уплотнение дверцы (см. Руководство по эксплуатации, раздел „Технические работы“). Указания по уходу в целях обеспечения максимального срока эксплуатации - По окончании производственного процесса всегда очищать уплотнение дверцы влажной салфеткой. - При частом приготовлении продуктов гриль (значительное скопление жира) необходимо очищать уплотнение дверцы влажной салфеткой также и между рабочими циклами. - При длительной эксплуатации аппарата без продуктов не рекомендуется устанавливать температуру рабочей камеры выше 180°C.
Во время эксплуатации аппарата в рабочей камере возникают шумы.	Заслонки воздухопровода, навесные рамы и т.д. неправильно закреплены.	Правильно закрепить заслонку воздухопровода и навесные рамы в рабочей камере.
Не функционирует подсветка рабочей камеры.	Галогенная лампа неисправна.	Заменить лампу (см. Руководство по эксплуатации, раздел „Технические работы“).
Нехватка воды „Мигающий символ водопроводного крана“.	Водопроводный кран закрыт. Фильтр на подаче воды в аппарат засорен.	Открыть водопроводный кран. Проверить и очистить фильтр. Для этого: закрыть водопроводный кран, отвинтить трубу подвода воды на аппарате, демонтировать фильтр на подаче воды и очистить его. Установить фильтр, подсоединить трубу подвода воды и проверить герметичность соединения.
Снизу из аппарата вытекает вода.	Аппарат не выровнен. Засорен сток.	Выровнять аппарат с помощью ватерпаса (см. Руководство по подключению). Водоотводящую трубу (НТ-трубу) демонтировать с задней стенки аппарата и очистить. Засоры могут возникать при частом приготовлении продуктов с высоким содержанием жира или при малом уклоне водоотводящей трубы. Помощь: положить водоотводящую трубу, как описано в Руководстве по установке и подключению.

Прежде чем позвонить в службу по работе с заказчиками



Неисправность	Возможная причина:	Устранение
Аппарат не функционирует после включения.	Выключен внешний главный выключатель. Сработал предохранитель на распределительном щите. Температура окружающей среды после выключения аппарата долгое время была ниже 5°C (41°F).	Включить главный выключатель. Проверить предохранители на распределительном щите. Нагреть рабочую камеру до температуры выше 20°C (68°F). Аппарат разрешается эксплуатировать только в отапливаемых помещениях (см. Руководство по установке и подключению.)
На дисплее газового аппарата – индикация „PLO“.	При подключении линии подачи напряжения была нарушена полярность.	Если аппарат подключен к розетке, то нужно вынуть штекер и повернуть его на 180°. Жесткое подключение аппарата (без штекера) с соблюдением полярности должен выполнить электрик.
На дисплее газового аппарата – постоянно отображается сообщение Reset.	Подача газа к аппарату прервана. Давление газа слишком низкое.	Открыть газовый кран. Включить вентиляционную панель. Проверить подачу газа на аппарат.
Мигает клавиша рабочего режима	Рабочая камера слишком нагрета	Охладить рабочую камеру с помощью режима Cool Down (см. Руководство по эксплуатации, раздел „Общие указания по эксплуатации“, „Cool Down“)



Технические работы, выполняемые своими силами

Следующие профилактические работы могут выполнять квалифицированные техники. Используйте только оригинальные запасные детали, изготовленные производителем аппарата.

Прочистка воздушного фильтра



Нажмите влево рычажок для деблокировки фиксатора, потяните фильтр влево и выньте его, потянув вниз.

- Не реже 1 раза в месяц прочищайте воздушный фильтр в посудомоечной машине и устанавливайте его обратно после просушки
- Меняйте воздушный фильтр не реже 2 раз в год
- Не эксплуатируйте аппарат без воздушного фильтра

Замена уплотнения дверцы



Уплотнение дверцы вставляется в направляющую в рабочей камере.

- Выньте старое уплотнение из направляющей
- Прочистите направляющую
- Вставьте новое уплотнение в направляющую (смочите удерживающие кромки мыльной водой)
- Четырёхугольная часть уплотнения должна полностью входить в раму-направляющую

Уплотнения рабочей камеры:

	Артикул №:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Замена галогенной лампы



Сначала отсоедините аппарат от электросети!

- Накройте чем-либо водоотвод в рабочей камере
- Снимите раму вместе со стеклом и уплотнением
- Замените галогенную лампу (артикул №: 3024.0201), не прикасайтесь пальцами к лампе накаливания
- Замените также уплотнительную раму (артикул №: 40.00.094)
- Зафиксируйте болтами раму вместе со стеклом и уплотнениями

EG-объявление о единообразии электрических аппаратов

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
HR RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

EG-объявление о единообразии газовых аппаратов

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G

SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
- D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
- HR RATIONAL izjavlja da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
- I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
- LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
- LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
- NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
- P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
- PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
- S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER RATIONAL izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- SI RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 +

A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006;

EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

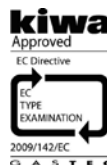
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Зарегистрируйтесь сейчас и станьте членом!

Как член ClubRATIONAL вы имеете доступ к уникальной во всей отрасли платформе на базе интернета с множеством услуг и преимуществ.

Ваши преимущества:

Ежеквартальный информационный бюллетень

Вы всегда хорошо информированы!

ответы на часто задаваемые вопросы

То, что вы всегда хотели знать!

Chef@Line и по электронной почте

Компетентная помощь от повара повару!

Service@Info и по электронной почте

Сервисная служба RATIONAL – всегда к вашим услугам!

Бесплатное обновление программного обеспечения

постоянно новейшее программное обеспечение SelfCooking Center®!

Зона загрузки

Документация для всех серий аппаратов!

рецепты – простым нажатием клавиши

Лучшие рецепты для вашего SelfCooking Center®!

Членство в Club бесплатное!

Оставьте заявку прямо сейчас!

www.club-rational.com



RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χημ.Θεσ/νικης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV**
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

**RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu**
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

**RATIONAL International AG
Office Mexico**
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館フイング
Tel: (03) 3812-6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오빌 코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

